

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Aro Redondo para Bolo 20 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783020	Modelo:	P783020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783020
EAN	8421661783200
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 20 cm em aço inoxidável para a confeção de bolos e sobremesas em camadas. Garante formas perfeitas e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este aro redondo de 20 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeção de bolos e sobremesas em camadas na área de preparação profissional.

aro redondo tarta inox — Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	200 mm
Profundidade	200 mm
Altura	60 mm
Diâmetro	200 mm
Peso	0.43 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, cantinas e empresas de catering que produzem bolos, tartes e sobremesas geladas. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer cozinha profissional que exija precisão na confeção de doces.

Aro para Bolo — Principais Vantagens

Este aro garante uma forma perfeitamente redonda, mesmo com múltiplas camadas ou ingredientes, otimizando a apresentação das suas criações. O design de fundo aberto facilita a desmoldagem e a transferência dos alimentos, melhorando a eficiência na área de preparação. Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade, longevidade e uma limpeza fácil, essencial para o ritmo de uma cozinha profissional.